

PIH

jouw partner in voedselveiligheid

Duurzaamheid in de keuken

INSPIRATIEGIDS

PIH - DIENST GROOTKEUKENHYGIËNE

Departement Leefmilieu

Kronenburgstraat 45, 2000 Antwerpen

T 03 259 12 80 - grootkeuken@provincieantwerpen.be



Provincie
Antwerpen

PIH-DIENST GROOTKEUKENHYGIENE

Departement Leefmilieu

Kronenburgstraat 45, 2000 Antwerpen

grootkeuken@provincieantwerpen.be

T 03 259 12 80

Bronvermeldingen:

www.pixabay.com

www.flaticon.com

www.ovam.be

www.labelinfo.be

www.lekkervanbijjons.be

www.velt.be

www.rikolto.be/thema/goed-eten-op-school

www.proveg.com/be/

www.favv.be

<https://mosvlaanderen.be/>

www.toogoodtogo.be

www.foodwin.org

www.gezondleven.be

www.fostplus.be/nl

<https://aankopen.vlaanderen-circulair.be/nl>

<https://getwasted.eu/>

<https://www.vlaanderen.be/veka>

DUURZAAMHEID IN DE KEUKEN

Stilaan begint het begrip duurzaamheid door te sijpelen in de wetgeving. Ook in de sector van de grootkeukens wint het thema aan belang.

Met deze inspiratiegids willen we jullie graag warm maken en ideeën geven om te werken aan een duurzame aanpak in de grootkeuken, met als doelstelling om je steentje bij te dragen aan een duurzame samenleving, die zowel de mens, het milieu als het klimaat ten goede komt.

We willen jullie graag aanzetten tot:

- nadenken over bepaalde keuzes die gemaakt worden
- het doorbreken van bepaalde gewoontes
- nadenken over alternatieven
- nadenken over de toekomst
- het voldoen aan de wettelijke eisen

Vanzelfsprekend is dit een proces dat moet groeien. Bekijk welke doelstellingen haalbaar zijn om mee te beginnen en wat toekomstgericht kan aangepakt worden.

Voedselveiligheid blijft prioriteit nummer één. Zoek naar een evenwicht om dit hand in hand te laten gaan met duurzaamheid.

Veel succes!

Voor bijkomende inlichtingen kan je terecht bij:

PIH Dienst Grootkeukenhygiëne

Nancy Tormans

Cindy Pallemans

Elfi Francken

grootkeuken@provincieantwerpen.be

03 259 12 80

INHOUD

1	Visie van het bedrijf	5
2	Autocontrole.....	7
3	Personeel	7
3.1	Opleiding	7
3.2	Vervoer	8
4	Voedselverspilling tegengaan.....	9
4.1	Meten = weten	9
4.2	Eigen acties	10
4.3	Houdbaarheid.....	12
4.4	Wat met voedseloverschotten?.....	12
4.5	Andere projecten	13
5	Menukeuze.....	14
6	Afval	18
6.1	Verplichte afvalstromen	19
6.2	PMD-afval	20
6.3	Keukenafval / etensresten en levensmiddelenafval.....	20
6.3.1	Keukenafval en etensresten	20
6.3.2	Levensmiddelenafval	21
6.3.3	Ophaling	21
7	Gebouw en inrichting	22
7.1	Gebouw.....	22
7.2	Verlichting	22
7.3	Lavabo's, toiletten en douches.....	23
7.4	Meten = weten	23
8	Apparatuur.....	24
9	Werkkledij en schoenen	25
10	Aankoop en Levering van goederen	25
11	Duurzaam materiaal	26
11.1	Verpakking / afdekken	26
11.2	Wetgeving op cateringmateriaal	28
11.2.1	Drankverpakkingen	28
11.2.2	voedselverpakkingen.....	28
12	Reiniging en desinfectie	28
13	Ongediertebestrijding.....	29
14	Besluit	30
	Bijlage 1: checklist.....	31
	Bijlage 2: voorbeeld van een charter	33
	Bijlage 3: voorbeeld van een charter o.b.v. SDG's.....	34
	Bijlage 4: registratieformulier controle producten met overschreden THT	37

1 VISIE VAN HET BEDRIJF

Kiezen voor duurzaamheid is een missie, met respect voor mens, dier, milieu en klimaat. Het is belangrijk dat deze missie ondersteund en uitgedragen wordt door heel de organisatie (bedrijf, zorggroep, gemeentebestuur,...).

Om een breed draagvlak te creëren kan het ondertekenen van een charter een goed idee zijn. Op deze manier maak je het engagement duidelijk en kan je er ook een stappenplan aan koppelen. Betrek het personeel hierbij, zodat zij goed weten waarom bepaalde veranderingen worden doorgevoerd.

In een charter kies je best voor algemene richtlijnen, die je dan later kan uitwerken in concrete acties. Je omschrijft in het charter welke duurzame stappen je neemt of wil nemen.

Het kan zijn dat na een testfase blijkt dat bepaalde acties aangepast moeten worden. Dit hoeft niet te betekenen dat het charter onderbroken wordt, maar wel dat men naar een haalbaar alternatief moet zoeken.

Een charter kan je zelf samenstellen, ter inspiratie vind je in de bijlagen alvast enkele voorbeelden die als basis kunnen dienen voor het schrijven van je eigen charter.

Omdat elk personeelslid op zijn manier zal meewerken aan een duurzame werking van de organisatie, kan je je personeel eens in de kijker zetten, bv. team per team. Het geeft een positieve kijk op ieders werk en toont aan dat iedereen belangrijk is. Op deze manier zie je welke inspanningen er allemaal geleverd worden.

Om bewoners, klanten, patiënten, bezoekers... te informeren kan je gebruik maken van posters, borden, speciale menukaarten, website, sociale media... Probeer origineel te zijn, betrek eventueel creatieve personeelsleden bij het opmaken van een campagne of vraag hulp binnen de algemene organisatie (bv. communicatiedienst van de woonzorggroep, gemeentebestuur, ...). Zo kunnen bepaalde projecten of thema's onder de aandacht gebracht worden.

Als je bijvoorbeeld energiezuiniger wil gaan werken, maar nog niet direct investeringen kan doen, kan je posters of pictogrammen aanbrengen met 'doof het licht' of 'schakel de computer uit'.



Kies voor permanente acties. Zie hier alvast enkele voorbeelden:

- kies een dag in de week en zet duurzaamheid in de kijker. bijvoorbeeld "duurzame dinsdag", met:
 - bio-soep?
 - vegetarisch / plantaardig?
 - werken met restjes?
- kies er liever voor om regelmatig plantaardig te koken dan voor een eenmalige (bio)week
- maak een duurzame keuze in relatiegeschenken, personeelstraktaties (bv. de sint), wenskaarten,... door een samenwerking met een organisatie als OXFAM Wereldwinkels (Fairtrade).

Kiezen voor duurzaamheid betekent ook circulair denken.

De circulaire economie is een economisch systeem waarin zoveel mogelijk **producten en grondstoffen hergebruikt of hoogwaardig gerecycleerd worden**. Materialen zijn (volledig) recycleerbaar of afbreekbaar, spullen worden hersteld, hebben een hoge tweedehandswaarde, zijn 'upgradebaar', kunnen makkelijk gedemonteerd worden en omgevormd tot nieuwe producten ... Zo wordt maximaal vermeden dat spullen hun waarde verliezen.

De circulaire economie biedt een alternatief voor het huidige lineaire systeem. Daarin worden grondstoffen omgezet in producten die aan het einde van hun leven massaal afval worden.

Info en filmpje op: www.cirkeltips.be/cirkeltip.xhtml?id=91

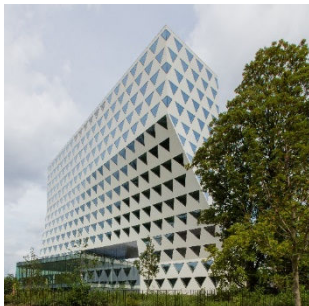
De Vlaamse overheid heeft een voorbeeld van hoe dit kan toegepast worden in een keuken: overheid.vlaanderen.be/facilitair-management/catering/circulaire-catering

Ook in onze eigen organisatie dragen we duurzaamheid hoog in het vaandel.

Voor het provinciebestuur van Antwerpen is duurzaamheid een kernwaarde in de organisatiecultuur en de dagelijkse werking. Dit uit zich op allerlei vlakken.

Enkele voorbeelden:

- aankoop van fairtrade producten
- meer plantaardige voeding bij catering
- duurzame bouwprojecten (o.a. nieuw provinciehuis)
- ondersteuning duurzaam bouwen door Kamp C
- poetsen met ecologische producten
- ondersteuning duurzame mobiliteit (o.a. fietsostrades)
- investeren in meer bos en vergroening
- ...



Nieuw provinciehuis: een echte blikvanger en uiterst duurzaam.

Voor meer inspiratie kan je terecht op de website van het provinciebestuur:

www.provincieantwerpen.be/aanbod/dlm/duurzame-organisatie.html

Als je doorklikt naar 'Duurzaam aankopen', vind je voorbeelden van duurzame aankoopgidsen voor bouw en energie, catering, vervoer,...

Via de volgende link vind je info en gidsen voor duurzaam aankopen en duurzame evenementen: www.provincieantwerpen.be/lokale-besturen/duurzame-gemeenten.html

2 AUTOCONTROLE

In functie van voedselveiligheid en autocontrole dienen er heel wat formulieren opgemaakt te worden voor de dagelijkse en periodieke registraties.

Geef de voorkeur aan digitale formulieren en registratie. Beperk het afdrukken van documenten.

Voorbeelden:

- in de keuken met tablets werken waarop de resultaten rechtstreeks ingegeven worden of de uitgevoerde taken aangeduid worden
- als je toch moet printen, kies dan voor gerecycleerd papier of kladpapier (bv. voor de registratieformulieren)
- plaats niet in elk kantoor een printer, maar kies voor centrale printers. Omdat men zich moet verplaatsen om te printen, wordt digitaal werken aangemoedigd.



3 PERSONEEL

3.1 Opleiding

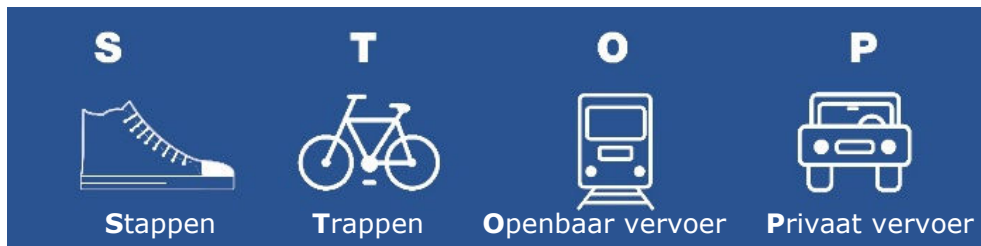
Zorg voor de nodige bijscholing van het personeel in functie van duurzaamheid:

- vegetarisch koken (bv. www.proveg.com/be/)
- koken met vergeten groenten
- seizoensgebonden koken (bv. <https://winkel.velt.nu/product/kook-het-seizoen>)
- energiezuinig werken
- kennis van het digitale systeem
- dienst overschrijdend samenwerken:
door diensten te laten samenwerken ontstaat vaak een groter gevoel van samenhang, een betere sfeer tussen de verschillende teams. Men leert de positieve en negatieve kanten van elkaars job beter kennen, waardoor er meer waardering of begrip ontstaat. Dit heeft dan weer een goede invloed op hoe een personeelslid zich voelt binnen een structuur. Ook dit is een aspect van duurzaamheid.



3.2 Vervoer

Stimuleer het personeel om te kiezen voor ecologisch vervoer voor woon-werkverkeer: bv. te voet, met de fiets of met het openbaar vervoer (STOP-principe).



Overweeg fiscaal gunstige maatregelen zoals deelname in de kosten van openbaar vervoer en fiets- of stapvergoeding of de invoering van een leaseplan voor fietsen.

Bijkomend kan er ook een oplaadpunt voorzien worden voor elektrische fietsen en wagens (dienst- en/of privéwagens).

Bekijk de mogelijkheid om het eigen wagenpark (bv. voor externe maaltijdbedeling) milieuvriendelijker te maken (elektrisch, hybride, hoge ecoscore). Neem dit mee op bij aankoop van nieuwe wagens.

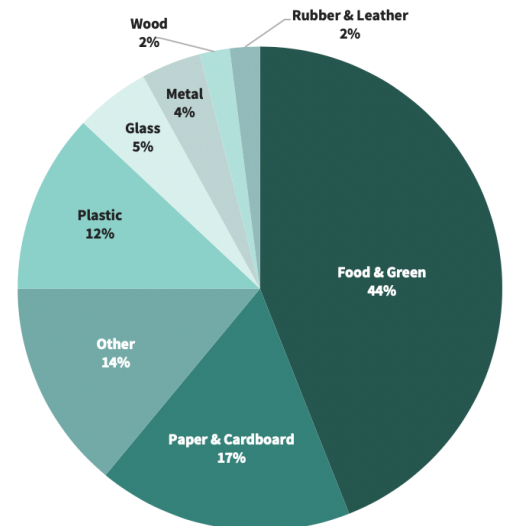


bron : MOS

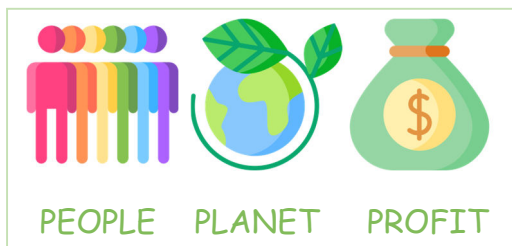
4 VOEDSELVERSPILLING TEGENGAAN

Voedselverspilling is wereldwijd een groot probleem, volgens WWF (2021) wordt 40% van al het voedsel verspild. Dit gebeurt op verschillende niveaus :

- bij de primaire productie (tijdens de teelt en de oogst)
- tijdens de verwerking en de productie
- bij de groothandelaars en leveranciers
- in de B2C sector (winkels, horeca, grootkeukens,...)
- bij de consumenten thuis (schatting: 369 euro per gezin per jaar!)



bron : Too Good To Go



bron : Freepik from flaticon.com

Deze voedselverspilling is niet alleen economisch gezien een probleem, er is ook een grote ecologische impact. Bovendien is het op humaan gebied heel vreemd dat mensen honger lijden, terwijl er zoveel voeding verspild wordt.

In grootkeukens wordt vastgesteld dat soms meer dan 30% van de voeding eindigt als voedselafval. Dit afval is verantwoordelijk voor ongeveer 8% van de CO₂-uitstoot. Wanneer men ten volle inzet op het vermijden van voedselverlies, zal men niet alleen een grote kostenbesparing kunnen realiseren, maar heeft dit ook een ecologische impact.

Voor een schatting van de voedselverspilling in jouw organisatie, kan je terecht op de website van FoodWIN: <https://foodwin.org/canteen/>

Deze organisatie begeleidt o.a. lokale overheden, grootkeukens en voedingsbedrijven in de strijd tegen voedselverspilling.

Lees dit [artikel](#) als je praktische tips wil krijgen om bordresten in ziekenhuizen te vermijden.

4.1 Meten = weten

Onder het motto 'meten = weten' kan een afvalmeting helpen om zicht te krijgen op het voedselverlies binnen jouw organisatie.

Het wegen van afval kan gebeuren op verschillende niveaus: in de grootkeuken, op de afdelingen, in de cafetaria... en in de verschillende stadia van voedselbereiding: wegen bij de mise-en-place, bij de bereiding en na de consumptie.

Het visualiseren van de hoeveelheid verzameld voedselafval helpt om personeel, klanten, bewoners... te sensibiliseren.

Werk bijvoorbeeld bij het afruimen met gelabelde bakken waarin de restjes verzameld worden:

- soep
- groenten (eventueel warme groenten en saladbar apart)
- vlees, vis, ei- en vervangproducten
- aardappelen, rijst, pasta, brood, ...

Het gebruik van doorzichtige bakken confronteert de consument met de hoeveelheid afval, wat aanzet tot nadenken over voedselverspilling.



Bron: Rikolto

Het voedselafval een tijdje opvolgen en wegen (minstens één week), geeft je een goed overzicht van wat er weggegooid wordt. Na de afvalmeting kunnen er snel concrete acties ondernomen worden, maar er kan ook een missie op langere termijn opgesteld worden (eventueel vastgelegd in een charter), bv. tegen 2030 willen we 50% minder voedingsafval hebben.

Volg het hele systeem verder goed op en stuur bij indien nodig. Herhaal de meting na een bepaalde tijd, bv. na een jaar, zodat het resultaat zichtbaar wordt en pas eventueel de manier van werken verder aan.

4.2 Eigen acties

Op basis van de afvalmeting kunnen acties ondernomen worden op verschillende plaatsen (in de keuken, op de afdeling, aan de bedieningstoog) en ook tijdens de verschillende fasen (bereiding, portionering, ...). Blijf wel de HACCP-wetgeving in het achterhoofd houden en respecteer de basisregels omtrent voedselveiligheid.

Enkele voorbeelden vind je in deze tabel:

AANKOOP	Stem het aankoopbeleid af op wat er effectief geconsumeerd wordt.
	Leg geen onnodig grote stock aan (bv. droge voorraad).
STOCKAGE	Beperk de voorraad (yoghurt, botertjes, koekjes, ...) op de afdelingen.
	Schenk producten die niet meer verwerkt kunnen worden aan liefdadigheidsorganisaties zoals de voedselbank en de sociale kruidenier.
MENUKEUZE	Serveer de soep bij de broodmaaltijd i.p.v. bij de warme maaltijd (betere verdeling van de nutriënten).
	Bevraag het personeel en de consument (bewoners, familie, patiënten, klanten): wat eet men graag?
	Stimuleer de eetlust. Voorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> • bij oncobrood wordt de smaak van brood aangepast, op maat van de smaakafwijking van individuele kankerpatiënten.
	Houd bij het opstellen van het menu rekening met wat je met de eventuele overschotten gaat doen (herbestemmingsplan voorzien).
PORTIONERING	Pas de portiegrootte aan (bv. minder vlees, minder brood).
	Breng de maaltijden in bulk naar de afdeling i.p.v. individueel geportioneerd (keuze op het moment zelf, portiegrootte aangepast). <u>Let op:</u> alles wat op de afdeling is geweest, mag niet meer als restant bijgehouden worden. Zorg dus dat er niet overdreven veel naar de afdeling gaat, maar houd een reserve in de centrale grootkeuken (bv. warm houden in een oven of bain-marie).
	Bedieningstoog: pas de portiegrootte aan aan de wensen van de klant. <u>Tip:</u> zorg voor aangepast opschepmateriaal.
	Een mooie presentatie op het bord bevordert de eetlust. Enkele voorbeelden: <ul style="list-style-type: none"> • zwarte borden blijken goed te werken bij dementen • ziekenhuis Geel maakt leuke gezichtjes in maaltijden voor kinderen (link krantenartikel).
RESTVERWERKING	Verwerk groenten en/of aardappelen in de soep.
	Maak broodpudding van oud brood of koffiekoeken.
	Verwerk verschillende restanten tot een creatieve maaltijd voor het personeel (bv. overschot groenten op pizza's of in quiches).
	Verkoop restanten (bv. aan het personeel, via Too Good To Go, ...) of schenk ze weg (via lokale initiatieven, voedselpakketten, ...).

	<u>Let op:</u> zorg voor correcte verwerking en tussentijdse opslag (snelkoelen, koeling, diepvriezer, correcte etikettering van houdbaarheid, aandacht voor allergenen...)
SYSTEEM	Laat de bewoners of patiënten vooraf aangeven wat zij de volgende dag willen eten (bevraging / bestellijsten).
	De broodmaaltijd kan aangeboden worden op een buffet of buffetwagen. Zo kan de bewoner of patiënt zelf kiezen wat hij eet.

4.3 Houdbaarheid

Er bestaan verschillende formuleringen voor houdbaarheid.

TGT = te gebruiken tot

Deze meestal bederfelijke producten mogen na die datum niet meer gebruikt worden.

THT = ten minste houdbaar tot (einde)

Dit wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten. Tot aan die datum waarborgt de fabrikant een veilig en kwalitatief product.

Een product mag na die datum nog gebruikt worden, maar hoeveel langer? Houd rekening met 2 factoren :

- de doelgroep waarvoor je kookt (wees extra voorzichtig als je kookt voor een kwetsbare doelgroep)
- de termijn van het overschrijden van de houdbaarheid

Hoe beoordeel je of een product nog mag verwerkt worden?

- is de verpakking van het levensmiddel intact en niet beschadigd?
- ziet het product er nog goed uit? (geen kleurverandering, ...)
- ruikt en smaakt het product nog zoals het zou moeten?
- twijfel? Gooi het product weg

Een voorbeeld van een registratieformulier vind je terug in bijlage 4 'controle producten met overschreden THT'.

Het FAVV publiceerde een [omzendbrief](#) met een lijst van producten die na de THT-datum nog kunnen beoordeeld worden.

Er bestaat een informerende [affiche](#) van de Vlaamse Overheid over THT en TGT.

Aanvaard bij levering geen producten met overschreden THT.

Doe aan een goed stockbeheer, om vervallen producten te vermijden.

4.4 Wat met voedseloverschotten?

Ook al zet je in op het vermijden van voedselverspilling, misschien heb je toch nog enkele maaltijden of dagschotels over. Om te voorkomen dat deze in de vuilbak belanden, kan je ze voor een verminderde prijs verkopen of wegschenken.



Too Good To Go is een organisatie die de verkoop van voedseloverschotten helpt organiseren. Vele sectoren maken al gebruik van hun app (supermarkten, bakkers, restaurants, bedrijven,...), maar ook grootkeukens kunnen bij hen terecht.

Voor meer info: www.toogoodtogo.be/nl-be/business

Je kan er ook voor kiezen om de voedseloverschotten weg te schenken, via voedselpakketten of lokale initiatieven.

4.5 Andere projecten

Ook in andere sectoren ontwikkelt men initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan. Enkele creatieve voorbeelden:

- restanten van de oogst van andijvie (2^e keuze kroppen, buitenste bladeren) worden verwerkt tot andijviekroketten (Gastronello)
- groenten die normaal weggegooid worden, worden tot soep verwerkt (enVie, samenwerking met Colruyt)
- oud brood dat als basis voor het brouwen van bier wordt gebruikt (Toast Brewing)
- koffiedrab dat gebruikt wordt om champignons te kweken
- ...



Zelf kan je ook meewerken om groenten- en fruitoverschotten een tweede leven te geven.

Een voorbeeld hier van is het B2B platform **Get Wasted**. Dit platform verbindt grootkeukens, scholen en organisaties in de sociale economie met boeren, voedselproducenten en verwerkende bedrijven die hun voedseloverschotten een nieuwe bestemming willen geven. Het platform wordt ondersteund door EIT Food (Europese Unie) en biedt een online marktplaats voor voedseloverschotten aan. Zo kunnen groenten- en fruitoverschotten op een makkelijke manier gekocht en verkocht worden. Dankzij dit circulaire model wordt het afval van de ene de grondstof van iemand anders.

Op deze manier wordt niet enkel voedsel gered en gewerkt aan een duurzaam voedselsysteem, ook op financieel vlak biedt dit een meerwaarde. Grootkeukens, scholen en zorginstellingen krijgen de kans om gezond voedsel tegen een aantrekkelijk tarief in te kopen. Tegelijk krijgen boeren toch nog een eerlijke prijs voor groenten en fruit die anders verloren zouden gaan.

Get Wasted verkennen doe je via <https://getwasted.eu/>



5 MENUKEUZE

Door een creatieve aanpak kan men in een keuken snel stappen zetten naar een betere duurzaamheid.

Het begint bij het opstellen van het menu. Je hoeft het menu niet radicaal om te gooien, kleine aanpassingen kunnen al meteen effect hebben.

Door een menucommissie (bestaande uit directie, personeel, bewoners,...) samen te stellen kan je ideeën, opmerkingen, ... verzamelen om tot een gevarieerd aanbod te komen.

Gezond eten: wat is dat nu precies?

Het Vlaams Instituut Gezond Leven verzamelde alle huidige wetenschappelijke kennis over gezonde voeding in de voedingsdriehoek. De voedingsdriehoek is een realistisch model dat rekening houdt met de actuele eetgewoonten in Vlaanderen en handvatten geeft om duurzame keuzes te maken.

Meer info: www.gezondleven.be



Duurzame voeding is een algemene term gebaseerd op de impact van die voeding op mens en dier, het milieu en het klimaat. Voeding belast het klimaat door energieverbruik en door de uitstoot van broeikasgassen, zoals het methaan dat runderen uitstoten tijdens de vertering. Bovendien is voor de productie veel land en water nodig. Mestoverschotten en overbevissing hebben dan weer invloed op het milieu. Ook het vervoer en het verpakken van voeding hebben hun impact.

Door duurzamer te eten verhoogt de ecologische draagkracht van de aarde en geraken de beschikbare bronnen minder snel uitgeput.

In de onderstaande tabel vind je een overzicht van factoren die een maaltijd gezond en/of duurzaam kunnen maken:

<p>SEIZOENSGEBONDEN</p>	<p>Seizoenskalender voor groenten en fruit: https://velt.nu/seizoenskalender?field_groente_target_id=All</p> <p>Seizoenskalender voor vis: www.lekkervanbijons.be/vis/seizoenskalender-vis</p>
<p>LOKALE PRODUCTEN: regionaal, Belgisch of Europees</p>	<p>Vermijd groenten en fruit uit verre landen (zeker wanneer ze met het vliegtuig getransporteerd worden): bv. boontjes uit Kenia, asperges uit Peru, appels uit Australië (Pink Lady)...</p> <p>Serveer lokale dranken, bv. bier, koffie, limonades...</p>
<p>BIOLOGISCHE PRODUCTEN</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Europees label</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Belgisch label</p> </div> </div>
<p>DUURZAME VIS</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>wilde vis</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>gekweekte vis</p> </div> </div> <p>Deze labels zeggen iets over minder overbevissing, behoud van het ecosysteem, minder antibioticagebruik, doeltreffend beheer, goede arbeidsomstandigheden, duurzaam vervoer,...</p>
<p>MINDER DIERLIJKE EIWITTEN, MEER PLANTAARDIGE EIWITTEN</p>	<p>20g vlees of vis vervangen door 100g seizoensgroenten of plantaardige eiwitten uit peulvruchten, noten, zaden, pitten. (geleidelijk afbouwen)</p> <p>Vervang rundvlees en lamsvlees door vleessoorten die een lagere milieu-impact hebben zoals gevogelte en varkensvlees.</p> <p>Verwerk plantaardige producten in meerdere gangen, bijv. desserts op basis van een plantaardig alternatief voor melk of hummus als beleg op brood,...</p>

	<p>Meer plantaardige producten eten heeft een positieve milieu-impact. Op het onderstaand schema vind je de milieu-impact van eiwitrijke producten:</p> <p>A seitan, tempeh, bonen, linzen, lupine, paranoten, zeewier (nori, dulse, roodwieren)</p> <p>B tofu, sojaburger, falafel, kikkererwten, okkernoten, hazelnoten, amandelen, pindanoten, pompoenpitten, zonnebloempitten, mosselen, oesters, schelpen, insectenlarven</p> <p>C cashewnoten, guorn, eieren, kip, kalkoen, konijn, ansjovis, haring, sardine, forel, baars</p> <p>D varkensvlees, kaas, rundergehakt, inktvis, garnalen, kreeft, krab, makreel, zalm, pladijs, tong, paling</p> <p>E rundvlees, lamsvlees, schapenvlees, tonijn, kabeljauw, heilbot, rog, zwaardvis, marlijn, koolvis, haai</p>
<p>PLANTAARDIG AANBOD</p>	<p>Gratis "Veggie voor chef" gids en plantaardige grootkeukenrecepten: www.proveq.com/be/</p> <p>Starten als proevertje → maak klanten er warm voor.</p> <p>Maak een stoofpotje zonder vlees zonder dat de bewoner/patiënt door heeft dat het een vegetarisch gerecht is → wanneer dit in de smaak valt, kan je overwegen om vaker plantaardig te koken.</p> <p>Wees creatief bij de naamgeving: Als je een vegetarische curry op het menu zet, zullen fervente vleeseters misschien al snel de neus ophalen. Als je echter Thaise curry op het menu zet, heeft men vaak niet eens in de gaten dat er geen vlees in zit, zeker niet als men kiest voor een kwaliteitsvolle vleesvervanger.</p> <p>Vermijd gelijkaardige gerechten naast elkaar in de bedieningstoog: balletjes in tomatensaus met daarnaast het vegetarische alternatief gaat een vleeseter vaak niet overtuigen om eens een keertje veggie te eten. Als het echter tegenover een vrij sobere vleesmaaltijd staat, gaat men die keuze soms wel maken, omdat men het weleens wil proeven.</p> <p>Zeer eenvoudig vegetarisch aanbod:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vegetarische lasagne of pasta - loempia's - groentenquiche

<p>EERLIJKE HANDEL</p>	<p>Fairtrade producten: 3 Belgische labels</p>    <p>Andere duurzaamheidsprogramma's</p>  
<p>KRAANTJESWATER</p>	<p>Kraantjeswater of waterfonteinen i.p.v. flessenwater.</p> <hr/> <p>Spuitwater (en eventueel frisdranken) maken van kraantjeswater.</p> 

6 AFVAL

Duurzaam afvalbeleid betekent (in de eerste plaats): Hoe voorkom ik afval?

Je kan al een groot deel van het afval verminderen door te kiezen voor herbruikbare materialen. Ook door te recyclen maak je de afvalberg wat kleiner.

Via afvalmeting kom je te weten waar de nodige inspanningen kunnen geleverd worden, net als bij voedselverspilling.

Een preventieve aanpak zal je op einde van de rit heel wat kosten besparen.

Preventie staat dan ook bovenaan op de ladder van Lansink, die symbool staat voor de manier van afvalbehandeling.

Hergebruik verlengt de levenscyclus van een product of een verpakking, waardoor het minder snel afval wordt. Denk bijvoorbeeld aan herbruikbare potjes in plaats van wegwerpmateriaal.

Bij **recyclage** gaat men de grondstof van bepaalde afvalsoorten hergebruiken. Het is dus belangrijk dat dit afval goed gescheiden wordt ingezameld. Voorbeelden zijn glas, papier, PET-flessen, blikjes...

Sommige afvalstromen kunnen **energie** opleveren, denk maar aan afval van voeding dat in biogas of compost kan omgezet worden.

De laatste 2 fasen, **verbranden** (zonder energierecuperatie) en **storten**, dienen vermeden te worden.

Voor meer info kan je terecht bij OVAM: www.ovam.be

www.cirkeltips.be. Hier kan je de afvalgegevens van je organisatie analyseren en vergelijken met gelijkaardige organisaties. Je vindt er veel tips en je kan er vragen stellen en discussiëren over afvalthema's.

Denk ook eens aan recyclageprogramma's waarbij een goed doel gesteund kan worden, zoals het verzamelen van balpennen via Terracycle (www.terracycle.com/nl-BE), het verzamelen van dopjes via www.dopjesactie.be of inzamelacties voor textiel (zowel nog bruikbare als versleten stukken mogen meegegeven worden).



6.1 Verplichte afvalstromen

De volgende afvalstromen moeten verplicht apart gesorteerd worden in een bedrijf:

(artikel 4.3.2 [Vlarema](#))

- 1 klein gevaarlijk afval van vergelijkbare bedrijfsmatige oorsprong
- 2 glasafval
- 3 papier- en kartonafval
- 4 gebruikte dierlijke en plantaardige oliën en vetten
- 5 groenafval
- 6 textielafval
- 7 afgedankte elektrische en elektronische apparatuur
- 8 afvalbanden
- 9 puin
- 10 afgewerkte olie
- 11 gevaarlijke afvalstoffen
- 12 asbestcementhoudende afvalstoffen
- 13 afgedankte apparatuur en recipiënten die ozonafbrekende stoffen of gefluoreerde broeikasgassen bevatten
- 14 afvallandbouwfolies
- 15 afgedankte batterijen en accu's
- 16 houtafval
- 17 metaalafval
- 18 pmd-afval
- 19 recycleerbare harde kunststoffen
- 20 geëxpandeerd polystyreen (zuiver piepschuim van verpakkingen met bolletjesstructuur)
- 21 folies (secundaire of tertiaire verpakking)
- 22 keukenafval en etensresten**
- 23 levensmiddelenafval (verpakte voedingswaren)**
- 24 matrassen

Om deze sortering vlotter te controleren zijn sinds 1/1/2023 bedrijven verplicht om het restafval in doorzichtige zakken aan te bieden.

Vanaf 2026 betaal je inzameling restafval op basis van gewicht!

Een goede tip is alvast om recipiënten voor restafval nooit alleen te zetten. Correct sorteren gebeurt beter wanneer men de verschillende afvalstromen naast elkaar ziet staan.



meer info: <https://ovam.vlaanderen.be/zet-restafvalbakken-never-alone> en <https://www.sorterenophetwerk.be/>

6.2 PMD-afval

Door PMD grondig te sorteren, bespaar je heel wat op het restafval. De meeste huishoudelijke verpakkingen mogen bij PMD.

Let op, volgende verpakkingen horen **niet** bij het PMD:

- restafval:
 - verpakkingen uit een mix van materialen (bv. drankzakjes)
 - handschoenen
 - aluminiumfolie (van de rol)
- klein gevaarlijk afval:
 - flacons van producten met volgende labels
 - flacons met een kindveilige sluiting



Bron: <https://www.betersorteren.be/nl/download-de-sorteraardsgidsen-voor-pmd-papier-karton-en-glas>

6.3 Keukenafval / etensresten en levensmiddelenafval

6.3.1 Keukenafval en etensresten

Vanaf 1 januari 2024 is iedereen, zowel in bedrijven, grootkeukens en horeca als privé, verplicht om keukenafval en etensresten selectief in te zamelen, zodat er compost en biogas mee gemaakt kan worden.

Deze regel is van toepassing in heel het bedrijf/organisatie. Zowel in de centrale keuken als op de afdelingen zal voedselafval apart moeten ingezameld worden (afgedekt). Voorzie de containers met een label: "categorie 3: niet voor menselijke consumptie".

Niets belet uiteraard dat resten zoals bv. koffiedrap of citrusschillen nog verder gesorteerd worden om ze te laten ophalen door bedrijven die ze als grondstoffen gebruiken voor bv. het kweken van champignons of het maken van zeep.



Let op: het is nog steeds verboden om keukenafval en voedselresten te gebruiken als voeder voor dieren (zowel vee als gezelschapsdieren).

Dit geldt zowel voor de dierlijke als de plantaardige fractie. Dus ook groentenaafval, brood... mogen niet verzameld worden om aan dieren te geven.

Meer info: <https://ovam.vlaanderen.be/selectieve-inzameling-uw-verplichtingen-als-bedrijf>

6.3.2 Levensmiddelenafval

Deze sorteerverplichting geldt ook voor verpakte voedingsmiddelen, bv. vervallen producten. Verwijder de verpakking (vaak restafval) en verzamel de voeding mee met het keukenafval en etensresten.

Als het gaat over grote hoeveelheden, kunnen de verpakte producten als aparte stroom worden ingezameld en opgehaald. Bekijk dit samen met je erkende ophaler.

Om zo weinig mogelijk levensmiddelenafval te krijgen, is een goed stockbeheer noodzakelijk. Geen te grote voorraden aanleggen en de houdbaarheid goed opvolgen, zodat producten die bijna vervallen nog op tijd verwerkt kunnen worden, zijn alvast goede voorbeelden. Omdat alles dat naar de afdelingen is geweest sowieso weggegooid moet worden, ook al is het correct verpakt, is het ook aangewezen hier geen grote voorraden aan te leggen.

6.3.3 Ophaling

Ophalen van het afval gebeurt meestal door een erkende ophaler, die vaak pakketten aanbiedt voor verschillende afvalstromen. Eventueel kan ook met de gemeentelijke ophaaldienst bekeken worden of zij een partner kunnen zijn voor het ophalen van bepaalde afvalstromen.

www.ovam.be/keukenafval



7 GEBOUW EN INRICHTING

7.1 Gebouw

Wanneer er verbouwingen of nieuwbouwplannen zijn, overweeg dan om duurzame keuzes te maken. Laat niet alleen het kostenplaatje primeren, maar investeer in de toekomst. Sommige materialen zijn misschien goedkoper, maar hebben een veel grotere impact op het milieu of klimaat. Goedkoop is niet altijd de beste koop, als er later veel meer energie- of onderhoudskosten zijn. Ook in bestaande gebouwen kan men zonder extra investeringen kleine maatregelen nemen.

Enkele voorbeelden:

- goede isolatie kan ervoor zorgen dat de energiefactuur voor verwarmen van het gebouw naar beneden gaat (ook een groendak kan hiertoe bijdragen).
- zorg dat het niet té koud wordt in het gebouw. Vaak staan verwarmingsinstallaties 's nachts uit, maar door de temperatuur niet onder 16°C te laten komen, verbruik je minder energie dan dat je van bijvoorbeeld 12°C moet beginnen opwarmen.
- beperk water- en energieverbruik
- alternatieve energiebronnen: zonnepanelen, WKK (hergebruik van vrijgekomen energie), groene stroom, groen gas...
- warmtepompen waarmee verwarmd én gekoeld kan worden
- kies voor materialen met een langere levensduur of die je gemakkelijk een tweede leven kan geven: bv. modulaire en demonteerbare meubels en scheidingswanden, die vlot op een andere plaats gebruikt kunnen worden
- overweeg leasen / huren... i.p.v. aankopen
- ...

Meer info: <https://www.vlaanderen.be/veka>

Het nieuwe provinciehuis is een mooi voorbeeld van een duurzaam gebouw met een zeer laag energieverbruik. Neem zeker eens eens een kijkje op :

www.provincieantwerpen.be/provinciebestuur/provinciehuis/duurzaam-gebouw.html

Ter inspiratie een voorbeeld van de circulaire koffiebar bij de Vlaamse Overheid: <https://www.vlaanderen.be/het-facilitair-bedrijf/duurzaamheid-bij-het-facilitair-bedrijf/circulaire-koffiebar>

7.2 Verlichting

Verlaag de energiefactuur door:

- energiezuinige verlichting (bv. LED)
- lichtsensoren (voorraadruimtes, toiletten,...)
- sensibiliseren van het personeel ('licht uit als je het lokaal verlaat')



7.3 Lavabo's, toiletten en douches

Voor sanitair kan men het waterverbruik verminderen door:

- waterbesparende kranen en douchekoppen
- spaarknop voor de toiletten
- regenwater voor sanitair

Wat handzeep en papieren doekjes betreft, kan je een ecologische keuze maken.

7.4 Meten = weten

Als je niet goed weet waar je moet beginnen kan een energiescan door een energiedeskundige een oplossing brengen. De kans is groot dat deze een energiemonitoring aanraadt, net als bij voedselverspilling is ook hier 'meten is weten'. Welke toestellen verbruiker het meeste energie wanneer verbruik je onnodige energie, waar is er verlies ... dit komt je met deze monitoring allemaal te weten.

Zorginstellingen kunnen deze One-stop-shop energieaudit gratis laten uitvoeren via <https://www.veb.be/klimaatwvg>

8 APPARATUUR

Houd bij aankoop van een nieuw toestel rekening met het energieverbruik (energielabel, energiespaarstand, volledige uitschakeling mogelijk, no frost diepvriezer...).

Vraag advies i.v.m een energiezuinige keuze.

Zorg voor een energiezuinig gebruik van apparaten.

Men kan werken rond thema's, eventueel met affiches of stickers die het energieverbruik in de kijker zetten.

Enkele aandachtspunten:

- diepvriezers:
 - een ijslaag van 2 mm geeft een meerverbruik van 10%
 - (bijna) lege diepvriezers verbruiken veel energie, omdat er dan veel warme lucht kan binnenstromen. De lege ruimte kan opgevuld worden (bv. met lege dozen), maar je kan natuurlijk ook een diepvriezer tijdelijk uitschakelen.
 - stel de temperatuur correct in. De wettelijke norm is -18°C , een diepvriezer hoeft dus niet aan -30°C te draaien. Blijf de temperatuur wel goed opvolgen, de omgevingstemperatuur kan een invloed hebben, zeker als het toestel vaak open en dicht gaat.
 - een tip bij nieuwbouw of verbouwingen: plaats de diepvriescel achter een koelcel. Zo beperk je de temperatuurstijging en is er minder condens en ijsvorming.

- koelingen:
 - een overvolle koeling zal meer verbruiken. Besteed hier aandacht aan, ook op de afdelingen.

- om de koude te bewaren, kan je gebruik maken van tochtgordijnen, automatisch sluitende deuren, luchtsluizen,...

- vaatwasser:
 - besteed aandacht aan een goede voorsortering van de vuile vaat, zodat de machine optimaal beladen kan worden
 - laat enkel volle vaatwassers draaien

- varia:
 - laat toestellen niet onnodig opstaan, ook niet in stand-by
 - gebruik eventueel tijdschakelklokken of timers
 - zet in de koude keuken de koeling af wanneer er lange tijd niet in gewerkt wordt. Houd de deuren gesloten als de koeling aanstaat.

9 WERKKLEDIJ EN SCHOENEN

De werkkledij wordt een hele dag gedragen, dus het draagcomfort is een belangrijke factor om rekening mee te houden. Bij de keuze van duurzame kledij, kan men rekening houden met:

- de herkomst (bv. gemaakt in Europa, gemaakt in bedrijven waar het personeel een eerlijk loon en goede werkomstandigheden heeft (bv. 'fair-wear')
- de samenstelling. Enkele voorbeelden van een ecologische keuze:
 - bio-katoen
 - gerecycleerd katoen
 - ...

Meer info: www.vlaanderen-circulair.be/nl (gebruik de zoekterm kledij)

Bespreek dit zeker met de betrokken firma.

De keuze van de wasserij kan gebeuren i.f.v. de milieu-impact die het bedrijf heeft.

Beperk het gebruik van wegwerpkledij tot het strikt noodzakelijke. Wanneer bv. wegwerpvorbinders omwille van hygiënische redenen toch nodig zijn, kies dan een soort met weinig impact (materiaal, gewicht...)

Beperk het gebruik van wegwerphandschoenen door de handen op een correcte manier te wassen.

Ook haarnetjes voor eenmalig gebruik kunnen vervangen worden door stoffen haarnetjes of bandana's. Houd er dan wel rekening mee dat er in het kader van voedselveiligheid dagelijks een proper exemplaar moet gedragen worden en dat het model de haren volledig moet omsluiten.

10 AANKOOP EN LEVERING VAN GOEDEREN

Neem duurzaamheid mee op in de aanbestedingen en/of bij de zoektocht naar een leverancier.

Om je te helpen bij het opmaken van een bestek werd door de federale overheid een website opgemaakt: www.gidsvoorduurzameaankopen.be/nl

Kies bij voorkeur voor een lokale leverancier voor producten zoals brood, vlees en groenten. Op deze manier steunt men de lokale zelfstandigen en moeten er minder kilometers afgelegd worden tussen producent/leverancier en klant.

Bekijk of deze leverancier zelf ook met lokale producten werkt.

De bestellingen, facturaties en andere communicatie gebeuren bij voorkeur digitaal, waardoor er minder papierverbruik is.

Besteed ook aandacht aan de manier waarop de goederen geleverd worden :

- levering op duurzame paletten of rolkarren, in retourverpakking...
- zo weinig mogelijk wegwerpplastic rond de paletten.
Op dit gebied zijn er al heel wat nieuwe ontwikkelingen in opmars (bv. Tillup wikkeldoek voor rond paletten).
- duurzame keuze van vervoermiddel of manier van vervoeren (bv. gebundelde leveringen met omliggende gemeenten)

Dit onderwerp zal samen met de betrokken leveranciers moeten uitgewerkt worden.

11 DUURZAAM MATERIAAL

Om het milieu zo min mogelijk te belasten, kies je best voor herbruikbare materialen en maak je beter geen gebruik van wegwerpmateriaal.

Kies je toch voor wegwerpmateriaal, geef dan de voorkeur aan producten gemaakt uit hernieuwbare materialen (bv. karton, bamboe, suikerriet...) i.p.v. kunststof.

Laat je echter niet misleiden door wegwerpproducten met het label 'composteerbaar'. Meestal moet dit worden opgehaald via het restafval en wordt het dus verbrand, terwijl dat net te vermijden is.

Op de website van OVAM kan je hierover meer info vinden :

Waarom composteerbare kunststoffen niet bij het gft-afval kunnen.

Bij het gft-afval in Vlaanderen kunnen geen composteerbare kunststoffen worden toegelaten. Ook niet wanneer ze een label of logo dragen. En daar zijn goede redenen voor:

- *in de verwerkingsinstallaties worden ook de composteerbare kunststoffen eruit gefilterd*
- *in voorvergistingsinstallaties worden de composteerbare kunststoffen niet afgebroken*
- *van composteerbare kunststoffen die lijken op natuurlijke materialen (bagasse of palmladeren) is de totale samenstelling niet altijd gekend (zoals theezakjes en koffiepads ook 20-30% polypropyleen bevatten) en ze kunnen dus het eindproduct, de compost, vervuilen*
- *de sorteerbodschap moet eenvoudig en duidelijk zijn*

De algemene regel is dus dat de composteerbare kunststoffen niet zijn toegelaten bij het gft-afval. De enige uitzondering zijn de gft-zakjes die in sommige regio's kunnen gebruikt worden voor de selectieve inzameling van het keukenafval. De gemeente of intercommunale stelt deze zakjes in overleg met de gft-verwerker ter beschikking.

Bron: OVAM

Meer info: <https://vlaco.be/waarom-composteerbare-en-vergistbare-kunststoffen-niet-bij-het-gft-afval-kunnen>

11.1 Verpakking / afdekken

Levensmiddelen moeten gestockeerd worden en een goede verpakking is nodig om een zekere houdbaarheid te garanderen. De focus bij dit onderwerp ligt niet noodzakelijk bij de manier waarop producten verpakt zijn bij aankoop. Deze niet altijd recycleerbare verpakking is wel nuttig. Voorversneden groenten en beleg in een luchtdichte plastic wegwerpverpakking blijven nu eenmaal langer houdbaar.

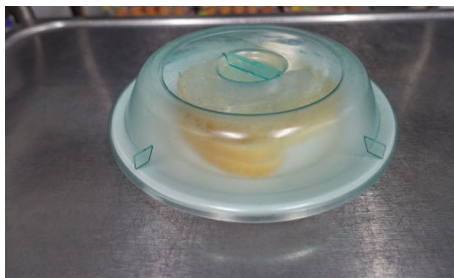
Wat je wel zelf in de hand hebt, is de verpakking waarin producten overgebracht worden na opening of na bereiding. Vermijd hier het gebruik van wegwerpmateriaal en kies voor een duurzaam, herbruikbaar alternatief zoals:

- glas
- porselein, aardewerk
- RVS
- bamboe
- siliconen
- kunststof (vrij van BPA en weekmakers): polypropyleen, copolyester, polycarbonaat



In functie van voedselveiligheid blijft het correct afdekken van voeding belangrijk. Vermijd het gebruik van wegwerfolie, maar kies voor :

- globaal afdekken met bv. een plateau
- stolpen
- herbruikbare deksels (in RVS, kunststof...)
- afdekken met een bord
- herbruikbare siliconenwraps
- herbruikbare afdekhoezen voor karren
- ...



Op de afdelingen wordt vaak gebruik gemaakt van individueel verpakte producten (yoghurt, broodbeleg...). In de zorgsector wordt deze keuze vaak gemaakt uit praktische overwegingen en met het oog op voedselveiligheid.

Wanneer het personeel de boterhammen smeert, kan men wel kiezen voor grotere verpakkingen (bv. confituur, beleg...).

Probeer zoveel mogelijk de keuze te maken voor een minimum aan verpakking en individuele of dosisverpakkingen te vermijden.

Enkele voorbeelden:

- platte kaas, yoghurt... in emmers, brikken... aankopen en uitscheppen in herbruikbare potjes
- koekjes in grootverpakkingen, verdeling van de koekjes door het begeleidend personeel
(tip: bewaar de rest van de koekjes in een geschikt recipiënt en zorg dat de houdbaarheid ervan gekend is)



Houd er rekening mee dat alles wat bij de bewoner, patiënt of klant is geweest, weggegooid moet worden, ook al werd de individuele verpakking niet geopend. Pas de manier van werken hierop aan. Men kan bv. een bevraging doen i.p.v. standaard een yoghurtje, confituurtje, smeerkaasje e.d. voor iedereen te voorzien.

11.2 Wetgeving op cateringmateriaal

11.2.1 drankverpakkingen

Organiseer je wel eens een evenement (kerstmarkt, zomerfeest, ...)? Sinds 15/6/2023 is het verboden om daar dranken te serveren in wegwerpbekertjes of eenmalige drankverpakkingen (o.a. blikjes, drankkartons, petflesjes, niet herbruikbare glazen flessen).

Op bovenstaande regel is één uitzondering voor petflessen en blikjes: als men kan aantonen dat minimum 95% hiervan gescheiden wordt ingezameld om achteraf te recyclen, mogen deze wel aangeboden worden.

Vanaf 1/1/2025 is het serveren van drank in verpakkingen voor eenmalig gebruik op evenementen volledig verboden.

Voor lokale overheden geldt dit ook binnen de eigen werking. Voor de woonzorgcentra en ziekenhuizen werd hiervoor een uitzondering gemaakt. Hier geldt deze wetgeving niet voor de dagdagelijkse werking, enkel voor occasionele organisaties of evenementen.

www.ovam.be/wetgeving-cateringmateriaal

11.2.2 voedselverpakkingen

De Vlaamse overheden en lokale besturen hebben een voorbeeldfunctie. Sinds 1/1/2022 moeten zij de wetgeving op herbruikbaar cateringmateriaal ook toepassen voor het serveren van voeding. Zij zullen dit niet enkel op evenementen doen, maar ook binnen de eigen werking.

Deze regel is voor de meeste (groot)keukens nog niet van toepassing, maar het toont wel aan hoe de wetgeving stilaan evolueert. Het is nuttig om hier al over na te denken.

12 REINIGING EN DESINFECTIE

De laatste jaren zijn milieuvriendelijke, ecologische poetsproducten in opmars. Voor bureauruimtes zijn er zelfs alternatieven waarbij de klassieke emmers met sop verleden tijd zijn.



Voor het keukenonderhoud is het belangrijk dat men kiest voor een gamma dat geschikt is voor ruimtes waar levensmiddelen worden verwerkt, gestockeerd of geconsumeerd. Dit geldt niet enkel voor de centrale grootkeuken, maar ook voor de afdelingskeukens, de bedieningstogen en de ruimtes waar gegeten wordt.

De biociden (desinfectantia, onkruidverdelgers, ...) die gebruikt worden, moeten voorkomen op de lijst van toegelaten biociden, vastgelegd door van FOD Volksgezondheid:

<https://biocide.be/nl>.

Op deze lijst staan zowel producten van het open als van het gesloten circuit. Biociden van het gesloten circuit hebben een verhoogd risico voor de gezondheid. De aankoop hiervan moet verplicht geregistreerd worden.

Laat je adviseren door de leveranciers of producenten van poetsproducten, die vaak een ecologische lijn in hun gamma hebben. Test de producten eens uit en maak een vergelijking op basis van de volgende criteria:

- effecten op ecologie
- efficiënte werking
- ervaringen van het personeel
- kostprijs

De keuze voor een (niet-)ecologisch product voor de ene taak (bv. ovens reinigen), sluit het gebruik van een ecologisch product voor een andere taak (service, kamers, kantoren) niet uit.

De volgende tips kunnen in ieder geval leiden tot een meer milieuvriendelijke manier van werken:

- gebruik steeds de correcte dosering (manueel doseren met bv. een scheut in een emmer leidt vaak tot overdosering)
- let op het waterverbruik, maar blijf natuurlijk voldoende vaak van sop wisselen en goed naspoelen op de voedselcontactpunten
- gebruik eventueel een sprayflacon met desinfectiemiddel voor minder waterverbruik. Er bestaan ook kant-en-klare desinfecterende sprays die niet nagespoeld hoeven te worden. Het nadeel is wel dat deze in een wegwerpverpakking worden aangeboden.

13 ONGEDIERTEBESTRIJDING

Bij de klassieke manier van ongediertebestrijding wordt vaak gebruik gemaakt van biociden (verdelgingsmiddelen). Het is belangrijk dat deze producten voorkomen op de lijst van toegelaten biociden (zie ook hierboven bij hoofdstuk 12 Reiniging).

Omdat men hier vaak ook nog met producten zit die een zekere impact hebben op het leefmilieu, zijn er meer en meer andere technieken ontwikkeld.

Enkele voorbeelden:

- bestrijding door gebruik van CO₂
- bestrijding door elektrocutie

Om vliegend ongedierte te bestrijden worden elektrische vliegenvangers gebruikt. Mogelijk bevatten de lampen van deze toestellen een kleine hoeveelheid kwik. De update van richtlijn 2011/65/EU (betreffende het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur) brengt een verbod op dit soort lampen met zich mee.

Deze wetgeving gaat geleidelijk in, met een totaalverbod vanaf 24/2/2027.

14 BESLUIT

Hopelijk heeft het lezen van deze gids jullie geïnspireerd om aan de slag te gaan met 'duurzaamheid'.

Pak dit stap voor stap aan en las voldoende evaluatiemomenten in om bij te sturen.

De eerste kaap is alvast genomen, jij wil werken aan duurzaamheid.

Overtuig de directie, collega's, klanten/bewoners om mee de schouders te zetten onder dit project.

Druk de gids niet af, maar gebruik hem digitaal.

De bijlagen kunnen als Word-document opgevraagd worden, zodat je dit naar eigen wensen kan aanpassen en gebruiken.

Veel succes en aarzel niet om contact met ons op te nemen voor meer informatie!

PIH-dienst grootkeukenhygiëne

Nancy Tormans - Cindy Pallemans - Elfi Francken

grootkeuken@provincieantwerpen.be

T 03 259 12 80

Bijlage 1: checklist, deze kan een hulpmiddel zijn om een stand van zaken op te maken en het overzicht aan actiepunten te bewaren

Bijlage 2: voorbeeld van een charter

Bijlage 3: voorbeeld van een charter o.b.v. SDG's

Bijlage 4: registratieformulier 'controle producten met overschreden THT'

Bijlage 1: checklist

Je kan extra actiepunten toevoegen in de tabel. Achteraan kan je aanvinken hoever je in het proces staat.

	Checklist: Actieplan	In orde	Nabije toekomst	Verre toekomst	NVT
VISIE AUTOCONTROLE PERSONEEL	uitwerken stappenplan				
	samenstellen charter				
	betrekken personeel				
	informereren bewoners, patiënten, bezoekers, familie,...				
	aandacht geven aan langdurige projecten/thema's				
	digitale formulieren en registratie				
	opleiding personeel i.f.v. duurzaamheid				
	transport personeel				
VOEDSELVERSPILLING TEGENGAAN	afvalmeting				
	aankoopbeleid				
	menukeuze				
	portionering				
	restverwerking				
	stockage op afdeling				
	systeem				
	houdbaarheid (ten minste houdbaar tot ...)				
wat met voedseloverschotten?					
MENUKEUZE	menucommissie				
	seizoensgebonden				
	lokale (regionaal, Belgisch) of Europese producten				
	biologische producten				
	duurzame vis				
	minder dierlijke eiwitten, meer plantaardige prod.				
	vegetarisch aanbod				
	eerlijke handel: fairtrade producten				
kraantjeswater					
AFVAL	preventie: zo weinig mogelijk voedselverspilling				
	hergebruik: zo weinig mogelijk wegwerpmateriaal				
	recyclage: afval goed sorteren				
	energie: aparte inzameling keukenafval/etensresten en levensmiddelenafval				
INFRA- STRUCTUUR	gebouw				
	verlichting				
	watervbruik (lavabo's, toiletten, douches)				

	Checklist: Actieplan	In orde	Nabije toekomst	Verre toekomst	NVT
APPARATUUR	energieverbruik (energielabel, energiespaarstand,...)				
	aandacht (stickers, affiche,...) rond energieverbruik				
	correct gebruik diepvries en koeling (instelling temperatuur, verwijderen ijslaag,...), vaatwasser,...				
WERK-KLEDIJ EN SCHOENEN	goed draagcomfort				
	duurzame kledij (herkomst, samenstelling)				
	keuze wasserij				
	beperken wegwerpkledij				
AANKOOP EN LEVERING GOEDEREN	neem duurzaamheid mee op in nieuwe aanbestedingen				
	lokale leveranciers die met lokale producten werken				
	digitale bestellingen, facturatie				
	duurzame wijze van vervoeren				
DUURZAAM MATERIAAL	vermijden wegwerpmateriaal				
	afdekken met duurzaam materiaal (vermijden van wegwerfolie)				
	beperken individuele verpakkingen				
	wetgeving op cateringmateriaal: drank- en voedselverpakkingen				
REINIGING EN DESINFECTIE	uittesten ecologische producten				
	correcte dosering van producten				
	nakijken waterverbruik				

[Bijlage 2: voorbeeld van een charter](#)

Charter

Kiezen voor duurzaamheid is een missie, met respect voor mens, dier, milieu en klimaat. Het is belangrijk dat deze missie ondersteund en uitgedragen wordt door heel de organisatie.

(naam organisatie) onderschrijft de volgende duurzame engagementen:

1. We zijn bekommerd om het welzijn van onze bewoners/patiënten/klanten en geven de voorkeur aan gezonde gerechten die voedzaam zijn en op een voedselveilige wijze worden bereid.
2. Ons aankoopbeleid is gericht op; duurzame landbouw en visvangst, lokaal geteelde producten, seizoensgebonden, eerlijke handel,...
3. We leveren inspanningen om de vleesconsumptie (vooral rood en bewerkt vlees) te beperken ten voordele van verse groenten en fruit. Hierbij hebben we eveneens aandacht voor gezonde, vegetarische opties.
4. We nemen initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan en beperken het voedselafval.
5. We vermijden het gebruik van wegwerpproducten en overbodige verpakkingen.
6. Wij voorzien gratis kwaliteitsvol kraantjeswater voor ons personeel en bewoners.
7. Wij stimuleren klimaatvriendelijk vervoer voor woon- werkverkeer en dienstverplaatsingen.
8. We kiezen ervoor om zo veel mogelijk digitaal te registreren.
9. Wij investeren in alternatieve bronnen voor energie en water en wij beperken het verbruik ervan.
10. Wij creëren een gezonde en veilige werkomgeving voor ons personeel met aandacht voor welzijn op het werk.
11. We voorzien een duidelijke en correcte communicatie over de duurzame inspanningen die we als organisatie leveren en bereiken hiermee alle betrokken personen. We denken hierbij aan de bewoners en hun familie, patiënten, klanten, personeel, bezoekers, ...

Handtekening

Plaats, datum

Duurzame Ontwikkelingsdoelen of SDG's (op maat van de zorgsector)

Veel steden en gemeenten zijn stilaan al vertrouwd met de SDG's (Sustainable Development Goals of duurzame ontwikkelingsdoelstellingen) die een einde moeten maken aan armoede, ongelijkheid en klimaatverandering.

Alle aspecten van duurzame ontwikkeling komen aan bod:

- mens
- planeet
- welvaart
- vrede
- partnerschap

Ook binnen grotere ondernemingen worden deze doelstellingen vaak mee opgenomen in het beleidsplan. Op basis van deze SDG's kan op een visuele manier getoond worden welke duurzame stappen men neemt.

In de onderstaande tabel vind je voorbeelden ter inspiratie, om invulling te geven aan de SDG's:

 <p>1 GEEN ARMOEDE</p>	<p>Wij schenken voeding weg via de Voedselbank en via een lokaal initiatief met maaltijdpakketten.</p> <p>Wij sponsoren een opvangtehuis voor gezinnen in nood, o.a. door de opbrengst van onze jaarlijkse kerstmarkt aan hen te schenken.</p>
 <p>2 GEEN HONGER</p>	<p>Wij besteden aandacht aan ondervoeding bij onze bewoners door sterk in te zetten op smaakbeleving.</p>
 <p>3 GOEDE GEZONDHEID EN WELZIJN</p>	<p>Wij waken over het welzijn van ons personeel, onze bewoners en onze klanten.</p> <p>Wij bieden dagelijks gezonde maaltijden aan, in een uitgebalanceerd menu.</p> <p>Wij promoten actief woon- werkverkeer, door een stap- of fietsvergoeding te voorzien.</p> <p>Wij organiseren jaarlijks een sportdag voor het personeel. Voor onze bewoners is er een fitnesszaal ter beschikking en worden er vaak activiteiten georganiseerd zoals dansen, wandelen, ...</p>

<p>4 KWALITEITS- ONDERWIJS</p> 	<p>Wij werken samen met scholen uit omliggende gemeenten.</p> <p>Wij bieden de studenten een kwaliteitsvolle stage zodat zij de werkvloer goed leren kennen.</p> <p>Personeel dat zich wil omscholen krijgt hier voldoende tijd en middelen voor.</p>
<p>5 GENDER- GELIJKHEID</p> 	<p>Wij maken geen onderscheid tussen de geslachten.</p> <p>Iedere vacature staat open voor elke kandidaat die over het juiste diploma of ervaring beschikt.</p> <p>Onze toiletten zijn genderneutraal.</p>
<p>6 SCHOON WATER EN SANITAIR</p> 	<p>Wij drinken leidingwater.</p> <p>Wij gebruiken regenwater om de toiletten door te spoelen.</p> <p>Al onze douches, toiletten en kranen zijn van spaarknoppen voorzien.</p>
<p>7 BETAALBARE EN DUURZAME ENERGIE</p> 	<p>Wij hebben verlichting met bewegingssensoren.</p> <p>Wij installeerden zonnepanelen.</p> <p>Bij de aankoop van nieuwe apparatuur, kiezen wij voor energiezuinige toestellen.</p>
<p>8 WAARDIG WERK EN ECONOMISCHE GROEI</p> 	<p>Wij voorzien voldoende middelen om de werkomstandigheden van ons personeel optimaal te houden.</p> <p>Wij investeren in ergonomisch materiaal, zowel op de afdelingen als in onze centrale keuken.</p>
<p>9 INDUSTRIE, INNOVATIE EN INFRASTRUCTUUR</p> 	<p>Wij houden onze infrastructuur optimaal.</p> <p>Bij renovaties kiezen wij voor duurzame materialen, die aan de huidige wettelijke normen voldoen.</p> <p>Wij volgen nieuwe technologieën op.</p>
<p>10 ONGELIJKHEID VERMINDEREN</p> 	<p>Wij werken samen met een school in het bijzonder onderwijs. De leerlingen krijgen een kwaliteitsvolle stage, zodat ze later meer kans maken op de arbeidsmarkt.</p> <p>Ons personeelsbestand bestaat uit een mix waarin geen onderscheid gemaakt wordt in geslacht, origine en geloof.</p>
<p>11 DUURZAME STEDEN EN GEMEENSCHAPPEN</p> 	<p>Wij proberen een goede relatie met onze burens in stand te houden.</p> <p>Wij hebben een eigen parking, zodat parkeeroverlast op straat tot een minimum beperkt is.</p>

	<p>Wij proberen onze CO₂-uitstoot minimaal te houden, door in te zetten op een duurzame werking op verschillende vlakken.</p>
	<p>Wij beperken voedselverspilling door</p> <ul style="list-style-type: none"> • creatief restanten te verwerken • voorraden die niet meer verwerkt kunnen worden aan te bieden aan de sociale kruidenier • maaltijdpakketten aan te bieden via een sociale organisatie <p>Wij beperken ons afval en zetten volop in op hergebruik of recyclage. Het afval wordt correct gesorteerd volgens de wettelijke verplichtingen.</p>
	<p>Wij zetten in op het beperken van onze CO₂-uitstoot door :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ons wagenpark te verduurzamen • meer plantaardige en minder dierlijke producten op de menukaart te plaatsen • voedselverspilling tegen te gaan
	<p>In onze keuken wordt enkel vis van duurzame vangst gebruikt.</p>
	<p>Wij voeren al onze afvalstoffen op de correcte manier af, zodat er geen bodemvervuiling ontstaat.</p> <p>Wij werken met een groot aanbod aan biologisch geteelde producten in onze keuken.</p>
	<p>Wij zorgen voor een harmonieuze, open werksfeer. Wij zetten in op samenwerking tussen de verschillende diensten door regelmatig te overleggen en de noden te bespreken.</p> <p>Wij communiceren op een duidelijke manier naar onze klanten, bewoners, patiënten, ...</p>
	<p>Wij werken samen met verschillende organisaties die ons begeleiden op gebied van keukenhigiëne, afvalsortering, beperken van voedselverspilling...</p> <p>Ook de samenwerking met scholen is een mooi partnerschap omdat de leerlingen door hun stage-ervaring betere kansen krijgen op de arbeidsmarkt.</p>

Controle producten met overschreden THT

Registratie:

- De registratie (digitaal/schriftelijk) wordt bijgehouden totdat het product verwerkt is.
- Indien er meerdere producten moeten verwerkt worden, dan worden die voorzien van een duidelijke indicatie (bv. markering met stift) op het product.
- Indien het product niet volledig wordt verwerkt, moet bij een volgend gebruik eerst een nieuwe controle gebeuren.
- Het controledocument kan bij (invullen) verkregen worden.

Controle:

- De controle gebeurt bij voorkeur door minstens twee personen.
- Het product kan ENKEL verder verwerkt worden indien er op ALLE criteria een score OK behaald wordt.
- Tussen de houdbaarheidsdatum (THT) en datum van controle moet een aanvaardbare periode zitten (bv. enkele weken).

PRODUCT:					
<ul style="list-style-type: none"> • soort product: • merk: • houdbaarheidsdatum (THT): 					
DATUM CONTROLE:					
Het product is al (tijd) over datum					
Persoon 1:	OK	NOK	Persoon 2:	OK	NOK
VERPAKKING <i>ongeopend, intact en niet beschadigd (bv. scheuren, openingen, gebold, geblutst of verroest)</i>			VERPAKKING <i>ongeopend, intact en niet beschadigd (bv. scheuren, openingen, gebold, geblutst of verroest)</i>		
KLEUR			KLEUR		
GEUR			GEUR		
TEXTUUR <i>niet nat, niet geklonterd, niet uitgedroogd</i>			TEXTUUR <i>niet nat, niet geklonterd, niet uitgedroogd</i>		
AFWEZIGHEID <i>insecten, mijten, schimmels, vrij stof</i>			AFWEZIGHEID <i>insecten, mijten, schimmels, vrij stof</i>		
SMAAK			SMAAK		
ALGEMENE BEOORDELING			ALGEMENE BEOORDELING		



www.provincieantwerpen.be